

Kérjük, gondoljon rá, hogy egyes ételeink allergizáló anyagokat is tartalmaznak; kérésére örömmel adunk részletes tájékoztatást.

Please note that some of our dishes contain allergens;  
please ask and we'll be happy to explain.

## ALLERGÉN INFORMÁCIÓ ALLERGEN INFORMATION



1 zeller  
celery



2 glutént tart. gabonaféle  
cereals containing gluten



3 rákfélék  
crustaceans



4 tojás  
eggs



5 hal  
fish



6 lupin  
lupin



7 tej  
milk



8 puhatestűek  
molluscs



9 mustár  
mustard



10 diófélék  
nuts



11 földimogyoró  
peanuts



12 szezám  
sesame seeds



13 szója  
soya



14 kén-dioxid  
sulphur dioxide

V vegetáriánus / vegetarian

G glutén hozzáadása nélkül készült / gluten-free

K kímélő / healthy option

L nem tartalmaz laktózt / lactose-free

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Az árakhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.

All prices are in Hungarian Forint, including the VAT  
and are subject to additional 10% service charge.

## EBÉDMENÜ / LUNCH MENU



László  
Kávéház

CAFÉ • BISTRO • BAR

## FARSANG AFTER

2020. február 24. – március 8.

---

Állítsa össze saját menüjét,  
válasszon 2 vagy 3 fogást kínálatunkból!

**2 fogás: 3 700.-    3 fogás: 4 900.-**

### ELŐÉTELEK

Pirított velőscsont savanyított salottahagymával, pirítóssal <sup>2;7</sup>  
Bélszíntatár <sup>1;9</sup>

### LEVES

Borjúraguleves citromosan erdei gombákkal <sup>1;2;7</sup>

### FŐÉTELEK

Pirított pecsenye libamáj burgonya tócsnin lecsóval <sup>1;2;7</sup>  
Harcsafilé újhagymás zöldségekkel <sup>1;2;10;13;14</sup>  
Rántott pulykamellfalatok medvehagymás burgonyapürével <sup>2;4;7</sup>  
Sertécsülök steak burgonyával, salátával <sup>1;2;7;14</sup>  
Vaddisznópörkölt szalonnás szalvétagombóccal <sup>1;2;4;7;14</sup>  
Káposztás cvekedli <sup>2;4;7</sup>

### DESSZERTEK

Farsangi fánk <sup>2;4;7</sup>  
Rakott palacsinta <sup>2;4;7</sup>

---

## CARNIVAL AFTER

24 February – 8 March 2020

---

Create your own menu,  
choose 2 or 3 courses from our selection!

**2 courses: 3 700.-    3 courses: 4 900.-**

### STARTERS

Sauté Marrow Bones with Shallot Onion and Toast <sup>2;7</sup>  
Steak Tartare <sup>1;9</sup>

### SOUP

Veal Ragout Soup with Lemon and Forest Mushrooms <sup>1;2;7</sup>

### MAIN DISHES

Roasted Goose Liver with Potato Flan and Letcho <sup>1;2;7</sup>  
Catfish Fillet with New Onion and Vegetables <sup>1;2;10;13;14</sup>  
Fried Breast of Turkey with Ramsons Mashed Potatoes <sup>2;4;7</sup>  
Pork Knuckles with Steak Potatoes and with Salad <sup>1;2;7;14</sup>  
Wild Boar Stew with Serviette Dumplings and Bacon <sup>1;2;4;7;14</sup>  
Square Pasta with Cabbage <sup>2;4;7</sup>

### DESSERTS

Carnival Doughnuts <sup>2;4;7</sup>  
Layered Pancake <sup>2;4;7</sup>

---